

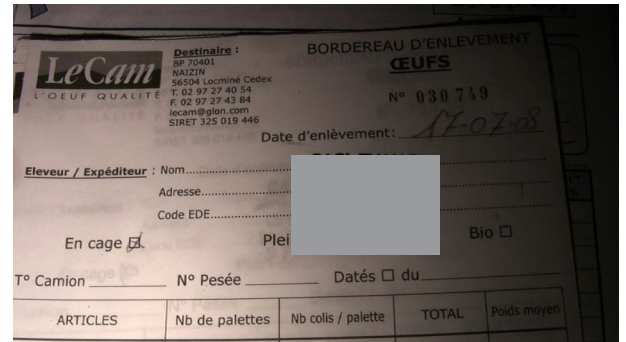
# POULES PONDEUSES

Pièces complémentaires au rapport : vidéos et photos

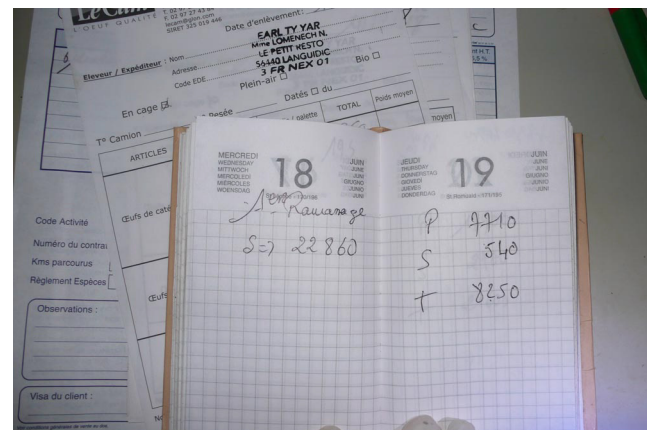
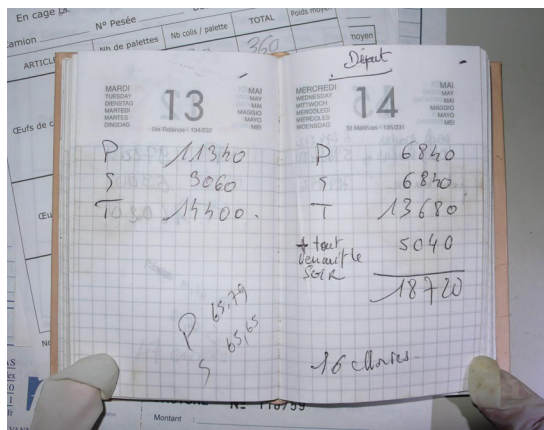
Lieu : EARL XXXXXXXX, 56XXX XXX, identification des oeufs 3 FR XXX 01

Les oeufs de cet élevage sont livrés à Le Cam à Naizin, appartenant à Ovoteam en juillet 2008.

Production de Le Cam : conditionnement d'oeufs coquille, production d'ovoproduits liquides entier, production d'oeufs durs égalés, négoce d'oeufs. Les oeufs coquilles Le Cam sont vendus entre autres sous la marque Matines ou Mas d'Auge.

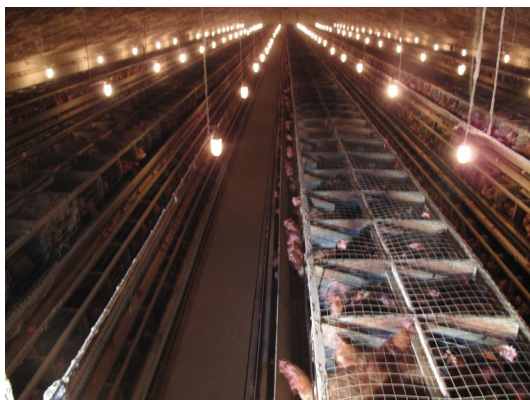


Les observations sur site ont été menées en juillet 2008 et en février 2009. Les poules ont été mises en place en juin 2008.



## Bâtiment d'élevage

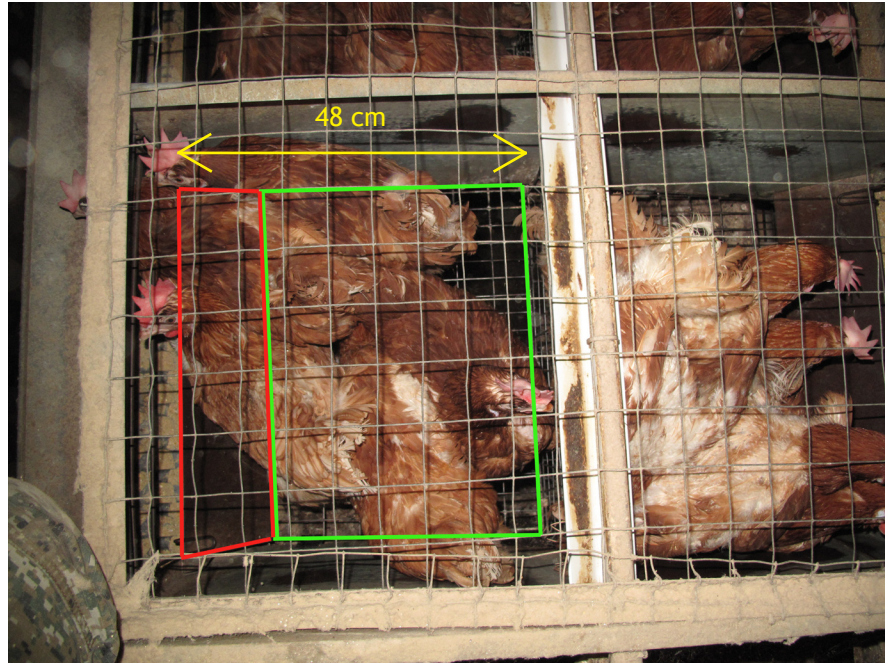
L'élevage comprend un local de conditionnement des oeufs, un espace où sont entreposées les palettes d'oeufs, et une salle contenant 10 rangées de 138 cages non aménagées sur 3 étages, soit 4140 cages.





## Taille des cages

La profondeur des cages est de 48 cm. A cela il faut soustraire la largeur des rebords déflecteurs antigaspillage qui empiètent largement sur la surface disponible. Il reste alors environ 38 cm de disponibles.



Leur largeur est de 48 cm.



Dans une cage, la surface disponible maximum est de 1824 cm<sup>2</sup>. Selon la législation en vigueur, 550 cm<sup>2</sup> de surface doivent être disponibles par poule. Le nombre de poules par cage ne devrait donc pas excéder 3.




**L 2 1 4**

A n i m a u x

## Etat des animaux

En juillet 2008, environ 1 mois après leur mise en cages, les poules étaient emplumées. 6 mois après, elles étaient fortement déplumées.



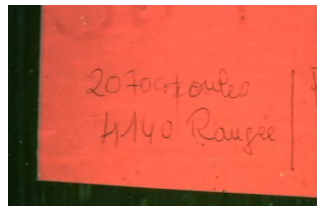
Les becs des poules ont subi l'époinçage, parfois de façon très prononcé.

## Densité

Dans cet élevage, les poules pondeuses étaient généralement détenues par 5. Quelques cages contenaient 6 poules et d'autres 7. Une moyenne de 5 poules par cage correspondrait à 20700 poules présentes dans l'élevage.

Ceci est corroboré :

- par une affiche sur une porte mentionnant 20700 poules
- par le nombre d'œufs conditionnés chaque jour consultable dans l'agenda.



MARDI 22		MERCREDI 23	
DATE	POULES	DATE	POULES
P	18480	P	17280
S	1620	S	1980
T	20100	T	19260
1 course		Mortel => 50	

FACTURE N° 118759



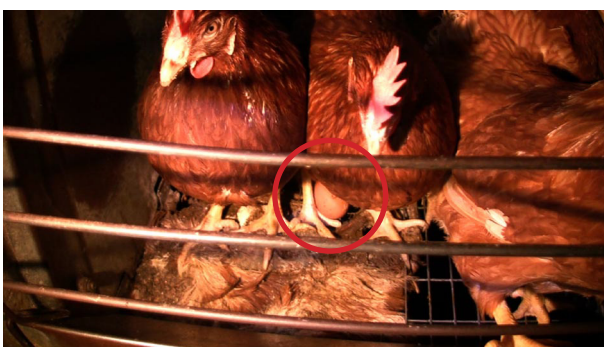




## Ramassage des poules mortes et inspection quotidienne

L'agenda indique le nombre de poules mortes ramassées certains jours. Néanmoins, ce ramassage ne semble pas suffisamment efficace puisqu'il reste des cadavres oubliés dans les cages, certains depuis longtemps. Des oeufs sont en contact et parfois retenus par ces cadavres en décomposition.

D'après la législation, la visite quotidienne doit concerner **toutes** les poules. La présence de cadavres en décomposition avancée montre que les poules ne sont pas toutes inspectées.







## Etat sanitaire général et taux d'ammoniac élevé



Certains endroits du bâtiment sont dans un état de délabrement qui laisse passer les fientes dans les cages des niveaux inférieurs.

Le pédiluve est recouvert de planches.

Une forte odeur d'ammoniac ayant été décelée, une mesure de l'ammoniac est relevée : 23 ppm.



### Conclusions

Cette investigation a mis en évidence **plusieurs violations à l'arrêté du 1er février 2002 qui transpose la directive 1999/74/CE du Conseil du 19 juillet 1999 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses**. Cet arrêté est applicable à toutes les installations d'élevage de poules pondeuses. **De plus la présence d'oeufs retenus par des cadavres en décomposition est inquiétante du point de vue sanitaire.**

### Surdensité des animaux

Chaque cage ne devrait pas contenir plus de 3 poules. Or la plupart des cages contiennent 5 poules, certaines allant jusqu'à 7.

#### Chapitre III

#### Dispositions applicables à l'élevage en cages non aménagées

Art. 5. - **A compter du 1er janvier 2003**, toutes les cages visées au présent chapitre répondent au moins aux exigences suivantes :

**1. Les poules pondeuses doivent disposer d'au moins 550 centimètres carrés de surface par animal.** Cette surface est mesurée sur le plan horizontal et utilisable sans restriction. L'installation de rebords déflecteurs antigaspillage ne doit pas restreindre la surface disponible par animal ;

### Suspicion sur le taux d'ammoniac élevé

#### ANNEXE

#### A. - Conception des installations et des équipements

1. L'isolation et la ventilation du bâtiment d'élevage ainsi que les équipements de stockage et de manipulation du fumier doivent permettre d'assurer un renouvellement d'air suffisant, une température et une humidité de l'air adéquates, un niveau de poussière et des **concentrations de gaz suffisamment modérés en maintenant ces éléments d'ambiance dans des limites non nuisibles aux volailles.**

### Poules mortes et inspections

#### ANNEXE

#### B. - Entretien et surveillance des installations, des équipements et des animaux

8. Toutes les poules doivent être inspectées par le propriétaire ou le responsable des poules au moins une fois par jour. **Les poules mortes doivent être éliminées tous les jours.**



## PRODUCTIONS

**ŒUFS** | Au site Ovoteam-Le Cam de Naizin (56)

# Sécurité, traçabilité et fraîcheur des œufs coquille

■ En France, deux œufs sur trois sont vendus en coquille. La sécurité sanitaire, la fraîcheur et la traçabilité sont les atouts de la filière.

Le centre de conditionnement d'œufs Le Cam de Naizin (56) a traité 465 millions d'œufs en 2008, soit l'équivalent de 1,9 million d'œufs par jour. "Un tel centre nécessite une organisation sans faille pour traiter un tel volume et surtout maintenir la qualité physique et sanitaire des œufs, assurer leur traçabilité et livrer dans un délai court, notamment pour les œufs datés", pré-

cise Gaël Le Brun, directeur de Le Cam.

### Contrôle à l'entrée

Dès le quai de réception, démarrent les premiers contrôles. Pour chaque élevage et chaque semaine, 90 œufs sont prélevés et contrôlés au laboratoire. En plus des critères de propreté et d'absence de fêlures, l'agent de laboratoire casse les œufs pour contrôler la hauteur du blanc et la couleur du jaune, selon une échelle spécifique de notation.

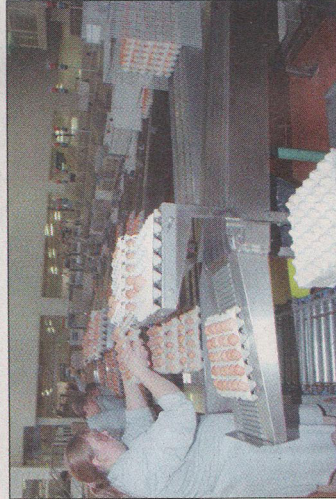
"Ces observations nous permettent de vérifier si les œufs provenant des élevages correspondent bien aux critères des cahiers des charges", précise le

directeur. Certains clients demandent des jaunes colorés, d'autres non. Dans une seconde étape, les œufs sont photographiés sous tous les angles, par une caméra et de manière automatique. L'objectif est de détecter les microfêlures, invisibles à l'œil, afin de garantir une bonne conservation de l'œuf. Les œufs sont ensuite calibrés.

Après toutes ces étapes de contrôle, les œufs sont conditionnés en fonction de l'arrivée des commandes. Dans le groupe Ovoteam, Le Cam est le site spécialisé en œufs coquille. Les 376 millions d'œufs coquille conditionnés par an, sous marque propre ou marque distributeur partent à destination des GMS, en France et à l'étranger.

### Matines, 39 % des œufs français

Le Cam a été racheté en 1990 par le groupe Glon. Ce groupe a pris 45 % de participation dans le capital de Matines, société de commercialisation des œufs conditionnés sous cette marque, ainsi que Mas d'Auge et vendus en GMS. Avec ses deux marques et les marques distributeurs, Matines représente 39 % des œufs coquille commercialisés en GMS, en France. La moitié de ces œufs vient du centre de conditionnement Le Cam.



Plus de 376 millions d'œufs coquille sont conditionnés chaque année sur le site Le Cam de Naizin.

constante évolution. "L'œuf concerné l'œuf coquille en GMS. La demande croissante d'œufs alternatifs (bio, Label Rouge, plein air) modifie le contexte du marché : ils représentent 30 % de parts de marché en chiffre d'affaires GMS et leur part continuera à progresser".

Patrick Bégos

### Des alvéoles plastiques

A Ovoteam, les alvéoles plastiques ont remplacé les alvéoles carton, pour des raisons de coût, de praticité. Leur nettoyage est une phase importante dans le maintien d'un bon statut sanitaire, notamment vis à vis des salmonelles. A Naizin, une machine spécifique assure ce nettoyage, au rythme de 7 000 alvéoles/heure. Chaque alvéole est prise individuellement et lavée pendant 15 secondes. Puis les palettes entières sont introduites dans une chambre de pasteurisation à 70°C pendant un cycle de 2 h 30.



A l'arrivée au centre de conditionnement, les œufs sont contrôlés, notamment leur propreté, l'absence de fêlures et la couleur du jaune.

Patrick Bégos,

« Oeufs - Au site Ovoteam-Le Cam de Naizin (56) - Sécurité, traçabilité et fraîcheur des œufs coquille », Paysan Breton, semaine du 10 au 16 avril 2009, p. 8